Crostini di rognone - Crostini mit Rindsniere

Nieren, besonders die Rindsniere riecht streng. Ein Vorurteil? Schnuppern sie an einer frischen Rindsniere, sie werden zwar einen für Innereien typischen Geschmack, aber kaum penetrante Gerüche wahrnehmen. Wer der Sache nicht traut, kann die Niere vorab für 2-3 Stunden in Milchwasser einlegen und sie danach gründlich abspülen.

Für einen guten Aufstrich für Crostinis kann die Niere mit Zwiebel, Speck und Portwein ergänzt werden. Butter macht den Aufstrich geschmeidig, sie sollte grosszügig dosiert werden, ansonsten sich die Pâté-ähnliche Paste eher mehlig anfühlt. Auf vorgebackenen, knusprigen Crostinis und mit Zwiebel und Kapern garniert, schmeckt die Nierenpaste ausgezeichnet zum Apero.

Zutaten

250g	Rindsniere
10g	Tafelbutter (1)
30g	Zwiebel
1	Scheibe Bratspeck
5cl	roter Portwein
1/2Tl	Thymian getrocknet
25g	Tafelbutter (2)
	Salz und Pfeffer
1	grosse Semmel
10g	Butter
1	grosse Knoblauchzehe
	Zwiebel und Kapern (Garnitur)

Zubereitung

Niere wässern (siehe Einleitung) oder einfach unter kaltem Wasser abspülen und

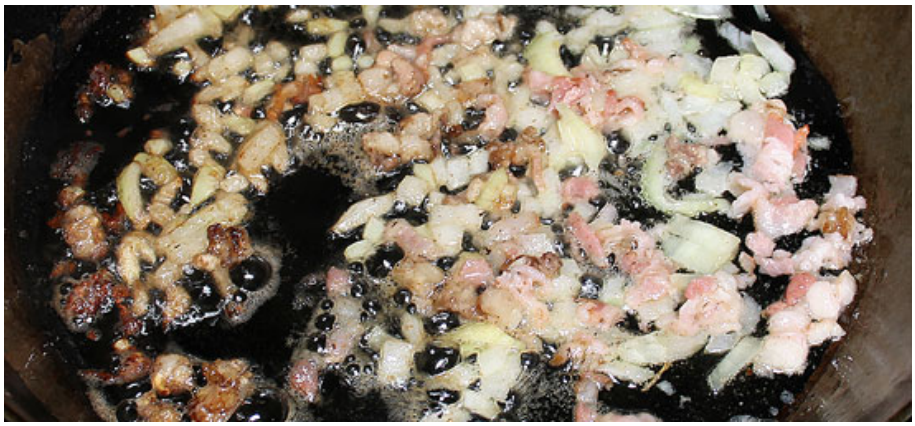
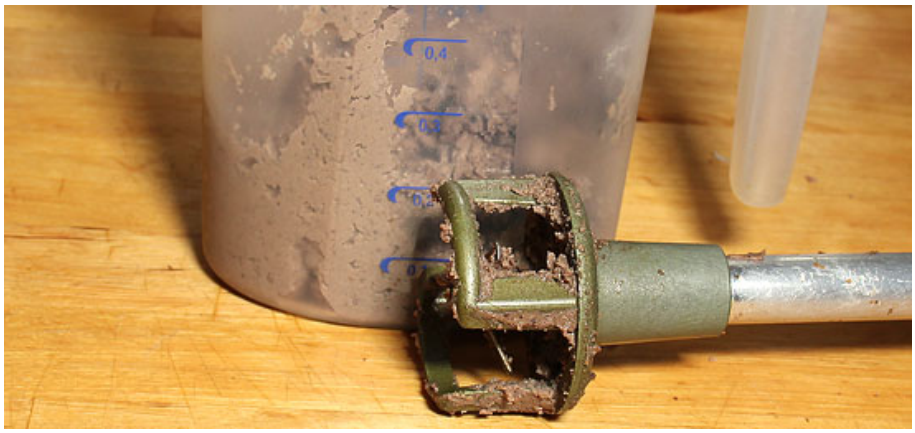
trockentupfen. Zu Scheiben schneiden und das Fett herausschneiden. Allfällige Adernreste entfernen. Nierenfett klein würfeln. Niere zu Würfeln schneiden. Zwiebel und Speck klein hacken.

Nierenfett und Speck zusammen mit 10g Tafelbutter (1) andünsten. Sobald sich reichlich flüssiges Fett gebildet hat, die Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Niere zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Portwein zugiessen und mit Thymian würzen. Portwein fast ganz einkochen lassen. Auskühlen lassen.

Nieren in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren, dabei die Butter (2) in Würfeln nach und nach zugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 180° vorheizen

Semmel zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen. Im Ofen 10-12 Minuten vorbacken. Leicht auskühlen lassen und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Crostini mit der Nieren-Páte bestreichen und mit kleinen Zwiebelstreifen und Kapern garnieren.

Nochmals für 5 Minuten in den Ofen schieben.